

A close-up, high-angle shot of a microscope's objective lens. The lens is dark and cylindrical with a ribbed texture. The background is a soft, out-of-focus light gray. The text is overlaid on the left side of the image.

La ricerca scientifica

Scientific research

**Studi ufficiali eseguiti
su Pasta Pietro Massi**

Official studies performed on Pasta Pietro Massi

Può un diverso processo di produzione della pasta preservare l'ultra-struttura dell'amido, aumentando i benefici per la salute?

Can a different pasta making process preserve the starch's ultrastructure, increasing health benefit?

La pasta gioca un ruolo importante nell'alimentazione delle persone, tuttavia le sue proprietà organolettiche, strutturali e bromatologiche non sono ancora state completamente studiate.

La digeribilità della pasta viene influenzata dalla sua composizione e dalla sua ultra-struttura.

Una pasta in cui l'amido è distrutto disperderà totalmente o parzialmente i suoi componenti nutritivi nell'acqua di cottura.

Pasta plays an important role in human nutrition, nevertheless its organoleptic, structural and bromatologic properties have not been completely studied.

An ultra-structural level a pasta with a well preserved starch can be more digestible than a pasta in which the starch is destroyed and for which the nutritional components are totally or partially dispersed in the cooking water.

Pasta Pietro Massi è

Pasta Pietro Massi is

integrata

intact

altamente digeribile

highly digestible

nutriente

nutritious

di altissima qualità comprovata

is of the highest proven quality



Pasta sana e gustosa: è una missione possibile?

Healthy & Tasty pasta: is it a possible mission?

Il modo in cui il grano viene lavorato altera la qualità della pasta. Il modo in cui la pasta viene prodotta ha un impatto sulla salute e sul benessere.

Quando la microstruttura della pasta è intatta, le sue molecole si presentano meglio agli enzimi digestivi. I processi di produzione devono poter non violentare la pasta.

La composizione della pasta è complessa. A differenza di altri alimenti come verdure, carne o pesce, la pasta non contiene cellule intere.

Negli alimenti cellulari e complessi, la qualità e le caratteristiche organolettiche dipendono fortemente dal processo di conservazione.

Il pesce fresco, la carne o le verdure, ad esempio, hanno un gusto e un contenuto nutritivo migliori rispetto ai cibi in scatola o congelati.

Quando si parla di pasta, invece, la produzione e il processo di conservazione attraversano una serie di fasi che differiscono da quelle degli alimenti cellulari, e ogni fase può influenzare fortemente il risultato finale. Partendo dagli stessi ingredienti, infatti, si possono avere risultati molto diversi: molti eventi possono accadere durante ogni fase della produzione della pasta; ognuna di queste contribuisce a creare diverse varietà di pasta ognuna con le sue peculiarità.

The way wheat is processed change the quality of pasta. The way pasta is produced have an impact on health and wellbeing.

When the microstructure of the pasta is intact, the molecules are better presented to digestive enzymes. The production processes should not do violence on the dough.

Pasta's composition is complex. In contrast with other foods like greens, meat, or fish, pasta have no whole cells in it.

In cellular, complex foods, the quality and the organoleptic features strongly depend on conservation process.

Fresh fish, meat or vegetables, for instance, have a better taste and nutritional contents than canned or frozen food.

When it comes to pasta, instead, the production and the conservation process go through a number of stages that differs from those of cellular foods, and each phase can strongly affect the final result.

Starting from the same ingredients, in fact, we can have very different results: many events can happen during each step of pasta production; every one of these contribute to create different varieties of pasta each one with its peculiarities.



Pasta sana e gustosa: è una missione possibile?

Healthy & Tasty pasta: is it a possible mission?

Benessere a tavola

L'ultra-struttura della pasta influenza la perdita nell'acqua di cottura di componenti importanti e gioca un ruolo importante nel "come" il cibo viene presentato e processato dal corpo umano.

La pasta, infatti, può essere gustosa e sana allo stesso tempo ma questo dipende da noi.

Il giusto mix tra tecnologia, benessere e gusto per produrre un vero e proprio "comfort food", ha richiesto anni e lo sviluppo di tecnologie adeguatamente progettate.

Noi di Pasta Massi ci siamo riusciti. Sì, la Missione è possibile.

Wellness at the table

The pasta's ultrastructure influences the loss in the cooking water of important components, and play a role in "how" the food is presented to and processed by the human body.

Pasta, in fact, can be tasty and healthy at the same time: this is up to us.

The right mix between technology, wellness, taste and production of comfort food, took years and the developing of properly designed technologies.

We achieved it. Yes, the Mission is possible.

Pasta Pietro Massi è

Pasta Pietro Massi is

appagante

satisfying

gustosa & sana

tasty & healthy

il comfort food del futuro

the comfort food of the future



Pasta & Health

Una pasta di alta qualità, con un'ultra-struttura ben conservata, può influenzare la qualità della vita delle persone?

Can a high-quality pasta, with a well-preserved ultra-structure, affect people's quality of life?

Una pasta naturalmente buona e gradevole al palato, anche se cucinata impiegando meno condimento, si presta più di altre ad essere gustata. Per consolidare delle corrette abitudini alimentari, **garantire un senso di soddisfazione e appagamento verso il regime alimentare adottato è di fondamentale importanza.**

L'efficacia di un regime dietetico, infatti, è determinato non solo dalla sua efficacia intrinseca ma anche dalla compliance individuale, che dipende dalla soddisfazione generale dell'individuo durante l'adozione di un regime alimentare sano.

Inoltre, essendo naturalmente buona e palatabile, anche impiegando poco condimento, si presta (più di un'altra pasta) ad essere gustata con soddisfazione.

*A naturally good and palatable pasta, even if cooked using less seasoning, can be enjoyed more than other kind of pasta. To consolidate correct eating habits, **guaranteeing a sense of satisfaction and fulfillment towards the diet adopted is of fundamental importance.***

The effectiveness of a dietary regimen, in fact, is determined not only by its intrinsic efficacy but also by individual compliance, which depends on the general satisfaction of the individual during the adoption of a healthy diet.

Furthermore, being naturally good and palatable, even using little seasoning, it lends itself (more than another pasta) to be enjoyed with satisfaction.

Pasta Pietro Massi

Pasta Pietro Massi is

_____ **non incide sul peso***

*does not affect the weight**

_____ **non incide sulla circonferenza addominale***

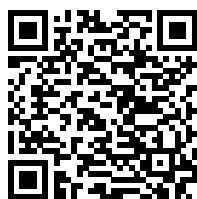
*does not affect the abdominal circumference**

_____ **non incide sulla massa corporea grassa***

*does not affect the body fat mass**

***se assunta in quantità consigliate**

**when taken in recommended quantities*



High Quality Pasta for High Quality Life